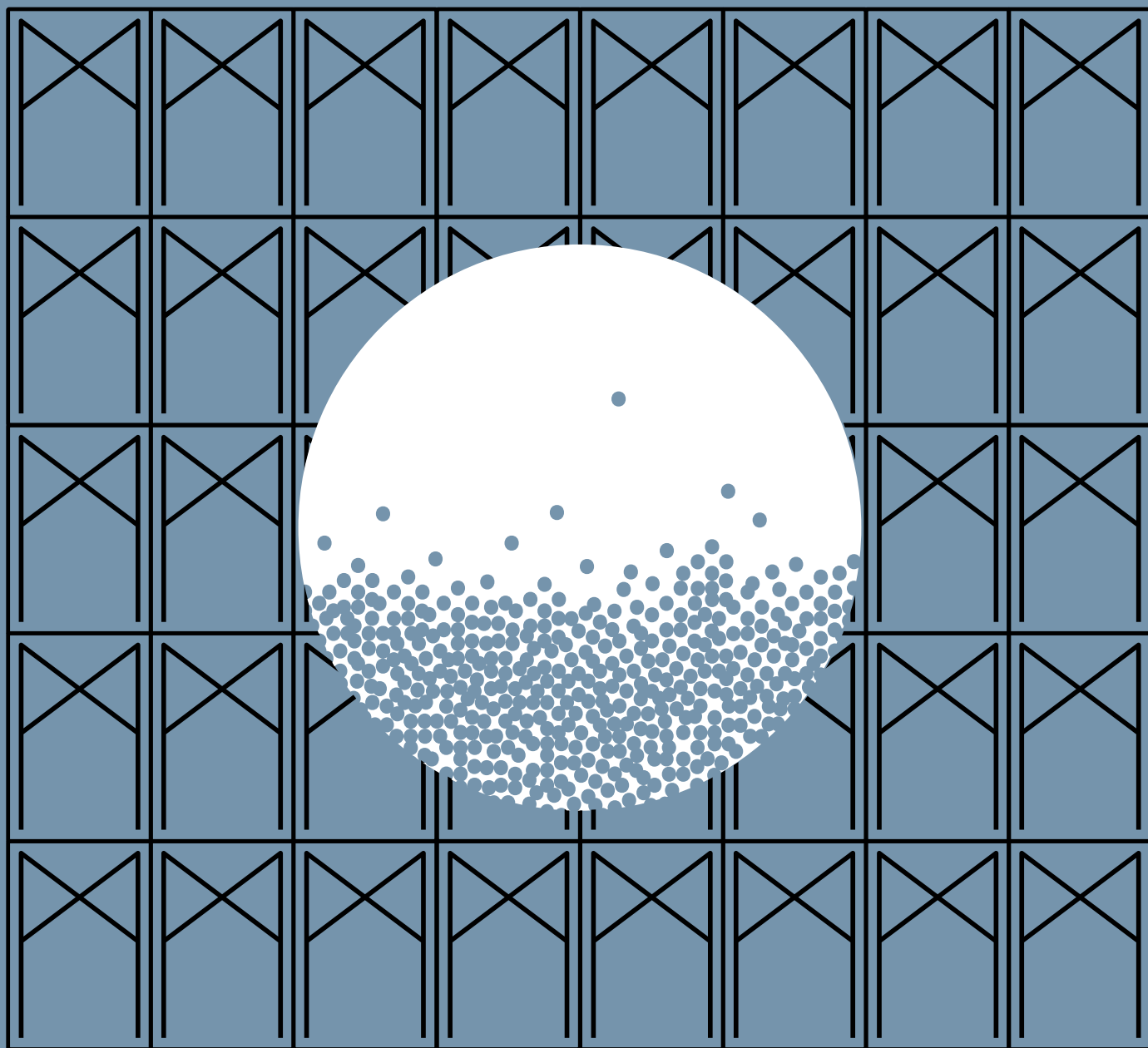


CLOS TROTELIGOTTE

AOC CAHORS - VIN BIOLOGIQUE & BIODYNAMIQUE



EMMANUEL RYBINSKI

PAYSAN VIGNERON DU CAUSSE

www.clostroteligotte.com



LE DOMAINE

C'est un Clos de 19 ha perché sur les terroirs d'altitude de l'appellation Cahors.

Les vignes sont nichées au cœur d'un écrin de bois, point **d'harmonie** entre la vallée du Lot et les Causses du Quercy Blanc.

En ce lieu unique, où se mêlent les **énergies** de la vallée et du Causse, de l'astral et du terrestre, la complexité des éléments nourrit les vignes du Clos Troteligotte qui profitent de la **bienveillance** de la main de l'homme qui la cultive.

Dans le respect de cette nature, Emmanuel Rybinski pratique une **agriculture biodynamique**.

Les cépages rouges plongent leurs racines dans un terroir **argilo-calcaire kimméridgien et sidérolithique**, riche en fer des Causses de Cahors, tandis que les cépages blancs sont sur un terroir **argilo-calcaire du Quercy Blanc dit «stampien»**.

L'interaction entre l'homme et la nature se poursuit dans le chai où les vinifications se font de manière **naturelle et sans sulfite**.

Des vins vivants, exprimant le lien entre le minéral et le végétal, le fruit et la complexité, la culture de la terre et celle de l'esprit, sont ainsi élaborés au Clos Troteligotte.

NOTRE HISTOIRE



La qualité du vin dépend avant tout du travail dans les vignes. La culture de la vigne, présente sur notre ferme depuis plusieurs générations, a toujours été essentielle dans l'élaboration de nos vins. L'équilibre entre la vigne et le terroir, où elle plonge ses racines, permet de récolter un raisin exprimant le meilleur du cépage et du sol.

Le respect de la terre est une priorité. Depuis la naissance de Clos Troteligotte en 1987, nous pratiquons une agriculture paysanne. Nous avons appris avec les années à connaître nos cépages, notre terroir et le climat qui l'entoure. Nous avons ainsi été certifiés en Agriculture Biologique en 2014 et en Agriculture Biodynamique en 2017.

Depuis 2004, nous avons réalisé une sélection micro-parcellaire au sein du Clos. En fonction de la richesse en fer de notre sol, nous avons créé une gamme qui représente une déclinaison du cépage Malbec sur ce terroir unique de l'appellation Cahors.

Nous favorisons enfin la biodiversité au quotidien, en réintroduisant par exemple des ruches dans notre vignoble, et en diversifiant notre richesse arboricole locale. Nous préservons également nos 30 hectares de bois, et les remettons en état.

« C'était l'été et le jour était à peine levé. La chaleur montait et quelques mouches commençaient à danser.

Sous un pied de vigne, une cigale s'était mise à chanter.

Cela n'avait rien à voir avec le chant des autres cigales. Non, ce chant-là, c'était uniquement au soleil qu'il était destiné.

Elle a chanté durant tout l'été comme les autres cigales. Mais, elle, c'est par amour qu'elle l'a fait.

Quand septembre est arrivé, elle était épuisée et sa gorge desséchée.

Alors que tout le monde croyait voir la pluie revenir, le soleil a redoublé d'intensité. D'un grain de raisin, une petite goutte est tombée.

Voyant là un gage d'amour, plutôt que de se désaltérer, sur son cœur la cigale a gardé la petite goutte de jus de raisin qui a fermenté, fermenté, fermenté...

Au début de l'hiver, ce n'est pas l'amour mais l'ivresse qui l'a emporté. Ainsi eurent lieu les premières vendanges du Clos Troteligotte. »

Émilie



LE K-OÙ

ENEZ VIVRE

DE NOUVELLES

EXPÉRIENCES

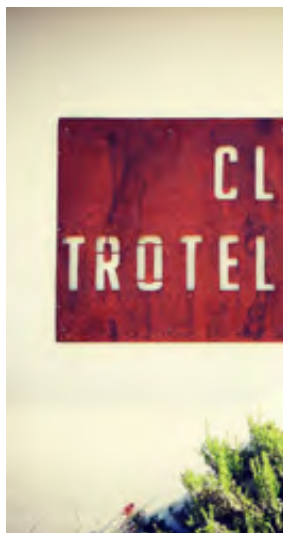
AVEC NOUS !



Attenant aux chais de vinification et de stockage, nous avons créé un grand loft vigneron appelé

le K-où.

C'est là que vous pouvez venir déguster toute la gamme du Clos Troteligotte.



Les clubs de dégustation et les groupes touristiques peuvent être accueillis dans notre loft vigneron.



Nous vous proposons des journées et soirées à thème autour de la culture du vin et de l'art culinaire en association avec des produits de notre terroir. Une à deux fois par semaine, de juin à septembre, nous organisons des K'as-croûtes vignerons.



Le K-Où est un lieu de convergence, un espace ouvert à tous qui permet de partager et d'échanger autour de notre passion. Nous mettons à disposition notre chai pour les entreprises et les associations. Il est même possible de joindre l'utile à l'agréable avec une dégustation et un déjeuner.

Nous sommes ouverts toute l'année
du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h.
Le samedi sur rendez-vous de préférence.

Afin de vous offrir le meilleur accueil possible,
nous vous recommandons de nous contacter avant votre visite.

LE TERROIR

Notre terroir d'altitude (350 mètres) est à dominante argilo-calcaire.

Cependant, depuis 2004, nous avons réalisé une sélection micro-parcellaire au sein de notre vignoble suivant le terroir et le climat que subissent les différents versants de notre domaine. Le but est de distinguer nos différents types de sol géologique encore plus précisément, pour ensuite vinifier nos vins selon cette différenciation.



Plusieurs terroirs ont été identifiés :

ARGILO-CALCAIRE SIDÉROLITHIQUE

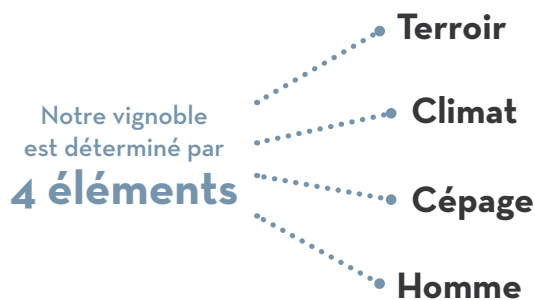
Présence forte de fer issu de la période tertiaire (- 50 millions d'années)

ARGILO-CALCAIRE KIMMERIDGIEN

Présence de fossiles issus de la période jurassique (- 150 millions d'années)

ARGILO-CALCAIRE STAMPIEN

Présence de marnes blanches ou grises, issues de l'érosion du calcaire lacustre (-25 millions d'années).



ARGILO-CALCAIRE SIDÉROLITHIQUE

Le terroir argilo-calcaire sidérolithique est le plus abondant sur notre vignoble. Il se trouve sur la zone du Clos, petite colline située sur la commune de Villesèque, soit 14 ha d'un seul tenant. C'est plutôt rare sur notre territoire : ce type de sol ne représente que 7% maximum de l'appellation Cahors. Ce terroir est composé de différentes concentrations en fer. Ces concentrations, dites concrétions ferrugineuses, nous ont permis de délimiter des parcelles bien différentes. Chaque parcelle correspond à une cuvée. Cet élément ferrugineux donne à nos vins d'appellation des profils très aériens, de la minéralité, de l'élégance et de la délicatesse.

Sur ce terroir ont été plantés notre cépage historique, le malbec, ainsi que le merlot et le tannat, autorisés à être vinifiés en cépage « accessoires » dans l'appellation Cahors. Depuis 2008, nous avons aussi planté dans le Clos du chenin, sur une parcelle exposée nord. Ces vignes ne produiront pas d'AOC Cahors, puisque les blancs ne bénéficient pas de l'appellation.



ARGILO-CALCAIRE KIMMERIDGIEN

Dans la zone du Clos, nous possédons un autre type de terroir dominant. Il s'agit du terroir argilo-calcaire « kimméridgien ». Issu de sédiments marins chargés d'iode, cet étage géologique est très rare en France. On le retrouve à Chablis notamment, au nord de la Bourgogne. Il apporte à nos vins fraîcheur, vivacité, minéralité (côté crayeux) et salinité.



ARGILO-CALCAIRE STAMPIEN

En dehors du Clos, nous possédons quelques « satellites », cinq hectares en tout, caractérisés par des terroirs argilo-calcaires stampiens et localisés dans le « Quercy Blanc ». Ces parcelles sont destinées à la production de nos vins blancs (chenin, sauvignon, viognier et chardonnay) : ronds, dominés par la minéralité et très expressifs. Nous produisons également sur ces parcelles nos séries limitées en rouge (cabernet franc, jurançon noir, gamay, merlot, malbec) : des vins de soif, légers, gorgés de fruit. Les cépages blancs ont été plantés en 2004 lors de l'arrivée d'Emmanuel sur l'exploitation.



LA BIODYNAMIE

Comme pour l'agriculture biologique, ce type d'agriculture bannit les produits de synthèse et les OGM. Toutes les préparations sont d'origine naturelle et sont diffusées sur la vigne et/ou le sol à dose homéopathique.

La biodynamie cherche à renforcer principalement la vitalité et la résistance des plants de vigne, en améliorant les échanges naturels entre le sol et les racines d'une part, et entre le ciel et les feuilles d'autre part (lumière solaire, calendrier lunaire, système solaire). Au lieu de traiter la vigne contre les maladies, le vigneron s'efforce de corriger le déséquilibre qui les fait naître en préservant la vie du sol et en stimulant les capacités de défense de la plante. Le but final est d'optimiser l'expression du terroir dans les raisins et donc dans le vin.

Certains, comme Nicolas Joly (La Coulée de Serrant, Savennières-Coulée-de-Serrant), expliquent que la biodynamie consiste, plus fondamentalement, à prendre en compte et solliciter les fréquences énergétiques (électromagnétiques, en l'occurrence) qui parcourent le système solaire, l'air et la terre pour intensifier la vie des sols et de la plante. « Ce qu'il faut comprendre ici, souligne Nicolas Joly, c'est que le vivant n'est qu'une somme de fréquences ou de rythmes ; c'est un monde vibratoire », et la biodynamie va s'efforcer d'harmoniser cet ensemble de vibrations et d'intensifier leur circulation entre la plante, la terre et le ciel. La biodynamie tient compte à cet effet des cycles lunaires et des positions planétaires, qui ont une influence sur la vie et la croissance des plantes, ainsi que sur la qualité du moût et du vin lors de la vinification. Ainsi, la biodynamie, selon Frédéric Duseigneur (Domaine Duseigneur, Lirac), va consister à « retrouver cet acquis qui a été balayé par l'agrochimie », acquis qui remonte aux débuts de l'agriculture, au Néolithique, et qui a perduré jusqu'au début du XX^e siècle. « Il y a encore cent ans, les paysans ressentaient les choses dans leur peau, dans leurs os. » Il va s'agir de recouvrer le savoir ainsi perdu à notre époque à cause de l'agrochimie, et de retrouver, au moins partiellement, les savoirs anciens, cette compréhension qui fut naguère globale.



C'est en 1924 que l'intellectuel autrichien **Rudolf Steiner** parle pour la première fois de « **biodynamie** ». Cette démarche utilise le concept d'« organisme agricole » qui consiste à regarder toute exploitation comme un organisme vivant, le plus diversifié et le plus autonome possible.



Afin de réhabiliter et intensifier la vie organique dans le milieu où vit la vigne, nous utilisons des préparations dynamisées (la 500 à base de bouse de corne, et la 501 à base de silice) ainsi que des décoctions et des infusions (prêle, ortie, consoude, etc.). Ces dernières permettent l'assimilation des éléments dans le sol, mais aussi de lutter contre les maladies cryptogamiques.

Par ailleurs, les sols sont soit travaillés mécaniquement soit enherbés un rang sur deux. Nous utilisons, certaines années, des engrais organiques de type moutarde, féverole, radis, trèfle, seigle, etc. Le but est de capter l'azote de l'air pour le redistribuer à la terre, de décompacter et d'oxygéner le sol en profondeur. Détruits au printemps, ces engrais verts donnent la matière organique dont le sol a besoin. Nous utilisons également du cuivre et du soufre (bouillie bordelaise) contre les maladies cryptogamiques. Ces éléments peuvent être mélangés aux préparations mais sont élaborés séparément. Par exemple, comme la bouillie bordelaise donne « des chocs » à la vigne, elle peut être associée avec du purin stimulant.

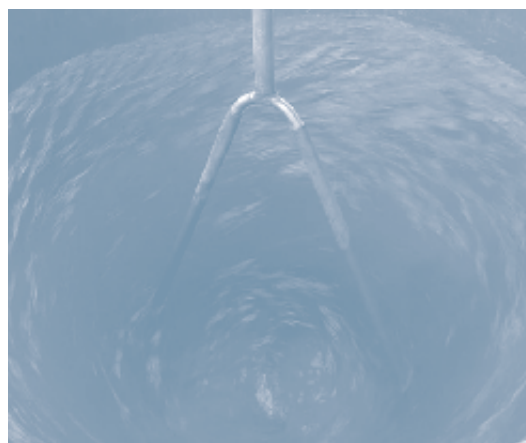
Utilisation du cuivre en agriculture, quelques chiffres comparatifs :

- **conventionnelle**
maximum 12 Kg (par hectare et par an)
- **biologique**
maximum 4 Kg (par hectare et par an)
- **biodynamique**
maximum 3 kg (par hectare et par an)

LA BIODYNAMIE

Les préparations 500 et 501

PRÉPARATION 500 Bouse de corne	PRÉPARATION 501 Silice
Destinée au sol	Destinée à la feuille
Bouse placée dans une corne de vache et enterrée durant la période hivernale. La corne est un organe vivant, irrigué par le sang. Une comparaison scientifique avec un contenant en terre simple a été réalisé : la bouse contenue dans la corne contenait 70 fois plus de vie microbienne que dans le contenant en terre.	Silice (quartz) placée dans une corne de vache et enterrée durant la période estivale. Le silicium est le constituant principal (47 %) de l'écorce terrestre.
Elle est un puissant édificateur de la structure du sol. Elle favorise l'activité microbienne et la formation d'humus. Elle accroît le pH des sols acides, et atténue celui des sols alcalins.	Elle est complémentaire et agit en polarité avec la bouse de corne (500). Elle s'adresse à la partie aérienne des plantes durant leur période végétative pour favoriser leur photosynthèse.
Aide à la symbiose entre la plante, ses racines et le sol. Favorise une meilleure expression du terroir.	Aide à la symbiose entre la plante, ses feuilles et son environnement climatique.
Pulvériser en grosses gouttes sur le sol.	Pulvériser en brume sur le feuillage.
100g/hectare	2 à 4g/hectare
Traitement le soir après 16 ou 17h selon heure d'hiver ou d'été	Traitement avant le levé du jour (si possible !)



Les préparations 500 et 501 sont associées à de l'eau dynamisée :

- Avec l'eau de source (chez nous principalement) dont le PH est entre 5 ou 6.
- Avec de l'eau de pluie dont le PH est neutre c'est à dire à 7.
- Jamais d'eau du réseau dont le PH est trop élevé.

L'eau, comprise entre 30 et 37°C, est mise en mouvement pendant 1 heure dans un « dynamiseur » dont la pale crée un vortex naturel. Dans ce chaos, les molécules ainsi « cassées » permettent à l'eau de prendre l'information de la matière adjuvante.



Infusions et décoctions

Les infusions et décoctions permettent l'assimilation des éléments dans le sol. Elles permettent aussi de lutter contre les champignons.

- Préparation à base de prêle : contient de la silice contre les maladies cryptogamiques, tel que le mildiou, oïdium, botrytis...
- Préparation à base d'ortie : stimule et lutte contre les maladies cryptogamiques pour un meilleur métabolisme du fer et de l'azote dans le compost et dans le sol.
- Préparation à base de consoude : fertilisant
- Préparation à base de valériane officinale : action calmante et apaisante sur la vigne.
- Préparations à base de reine des prés, achillée millefeuille, camomille, écorce de chêne, fleur de pissenlit, osier, etc.

NOS VINS

AOP CAHORS



K-NOM

85% Malbec,
15% Merlot,
élevé en cuve béton
Macération courte



K-POT'

Vin sans sulfites,
100% Malbec,
élevé en cuve béton
Macération courte



K-OR

100% Malbec,
élevé en cuve béton
Macération longue



K-LYS

100% Malbec,
élevé en foudre
de chêne
Macération longue



K-2

100% Malbec,
élevé en jarre
de terre cuite
Macération longue

VIN DE FRANCE



K-LIBRE

Chardonnay,
macération carbonique
Chenin, pressurage direct
Sauvignon-blanc,
macération pelliculaire



K-BO

100% Gamay,
élevé en cuve béton
Macération carbonique



K-BRIOLE

Jurançon noir,
Cabernet Franc,
élevé en cuve béton
Macération courte



K-TANNAT

100% Tannat,
élevé en cuve béton
Macération carbonique



DÉLIT-K

Malbec - Cabernet Franc,
élevé en cuve béton
Macération grappes entières

RATAFIA / APÉRITIF

K-LIN

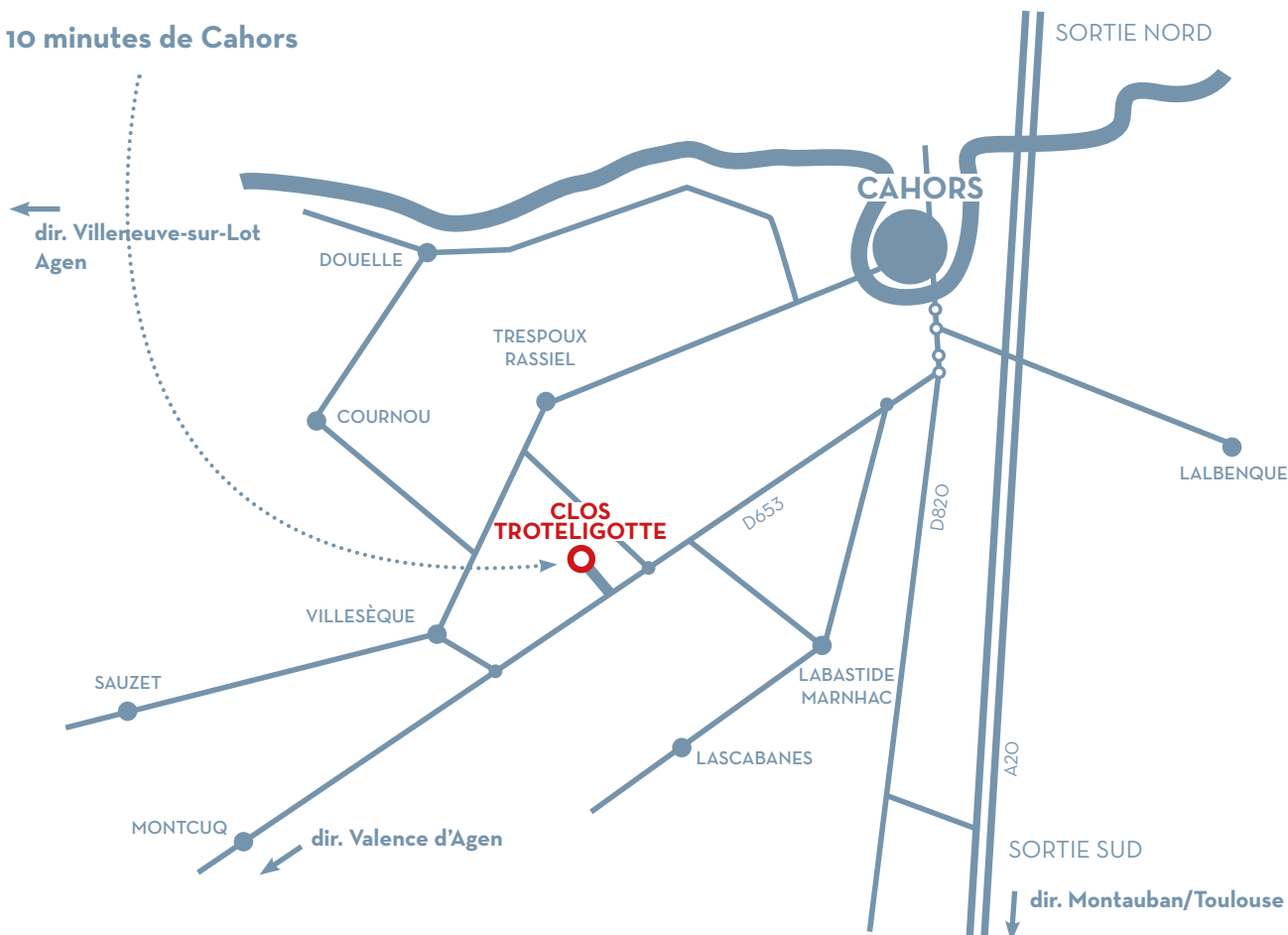
100% Malbec
Élevé 4 ans en fût de chêne

Tous nos vins sont vinifiés en **levures indigènes**.
Aucun produit n'est ajouté durant la vinification
et l'élevage.

Une partie de la gamme n'a pas de sulfite ajouté.
Pour les vins sulfités, les doses contenues sont faibles.

COMMENT VENIR ?

À 10 minutes de Cahors



COORDONNÉES GPS
44°23'34.56"N 1°20'29.55"E

EMMANUEL RYBINSKI

PAYSAN VIGNERON DU CAUSSE

Le Cap Blanc 46090 Villesèque - France
Tél. 06 74 81 91 26 - contact@clostroteligotte.fr
www.clostroteligotte.com

